CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia · Mod de întrebuinţare/Garanţie
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Fritteuse

Friteuse • Friteuse
Freídora • Fritadeira
Friggitrice • Deep fryer
Frytownica • Fritéza
Fritőz • Aparat de prăjit
Фритюр

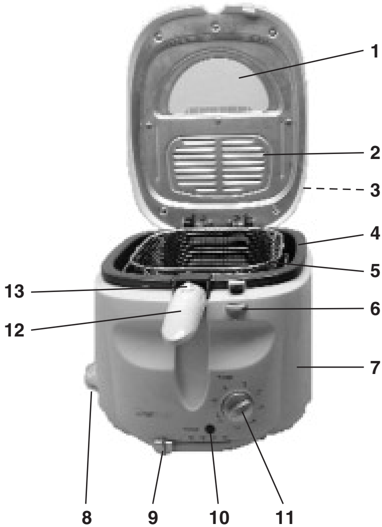


FR 2722

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conţinut • Содержание



Übersicht der Bedienelemente

1 Deckel mit Sichtfenster
2 Dunstfilter
3 Abnehmbarer Filter
4 Frittierfett Behälter
5 Frittierkorb
6 Knopf zum Öffnen des Deckels
7 Gehäuse
8 Kabel
9 Temperatur-Regler
10 Temperatur-Kontrollleuchte
11 Timer
12 Griff
13 Knopf zum Absenken des Frittierkorbes

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden ”Speziellen Sicherheitshinweise...”.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostaten ausgestattet, damit die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Fritteuse optimal und sicher benutzen können.

Anschluss

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Öffnen Sie die Fritteuse durch Drücken des Knopfes. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
3. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
4. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
5. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
6. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
7. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie den Entriegelungsknopf (6) drücken .
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 2,5 l). Der Füllstand muß zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz, und schalten Sie die Fritteuse ein. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe.
6. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig hinein. Achten Sie darauf, dass der Griff nach oben eingerastet ist und der Frittierkorb sich somit über dem heißen Fett befindet.
7. Schließen Sie den Deckel. Senken Sie jetzt den Frittierkorb in das heiße Frittierfett, indem Sie den Knopf am Griff nach hinten ziehen.

8. Mit dem TIMER können Sie die Frittierzeit einstellen.
9. Es ist möglich, dass sich die Kontrolllampe während des Frittierens mehrmals ein und aus schaltet. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept), öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt!). Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
11. Zum Ausschalten des Gerätes ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Gießen Sie das Öl seitlich aus.
4. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
5. Den Deckel können Sie nach oben abziehen. Dies erleichtert die Reinigung.
6. Um den Filter auszutauschen, ziehen Sie die Filterabdeckung im Deckel des Gerätes nach oben. Vorsicht: Falsches Einlegen des Filters kann zum Überlaufen des Öls führen.
7. Reinigen Sie den Frittierfett-Behälter und das Gehäuse einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
8. Den Frittierkorb und den Deckel können Sie in gewohnter Weise im Spülbad reinigen.
9. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Pak het apparaat alleen beet aan de daarvoor bestemde handgrepen.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.

Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het fituurgoed.

Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.

Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Deksel met kijkraam
2 Stoomfilter
3 Afneembare filter
4 Reservoir frituurvet
5 Frituurmand
6 Knop voor het openen van het deksel
7 Ommanteling
8 Kabel
9 Temperatuurregelaar
10 Controlelampje temperatuur
11 Schakelklok
12 Handgreep
13 Knop voor het neerlaten van de frituurmand

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Open de friteuse door de knop in te drukken. In de friteuse bevindt zich de frituurmand.
2. Reinig het deksel, de ommanteling, de frituurmand en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites. Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
3. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
4. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
5. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
6. Maak de frituurmand niet te vol.
7. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Ontgrendel het deksel door de ontgrendelingsknop (6) in te drukken. De rode controlelamp gaat branden. Draai de temperatuurregelaar (8) tot op de gewenste temperatuur.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 2,5 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Steek de stekker in een geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz en schakel de friteuse in. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur.
5. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft de lamp.

NL

6. Open nu het deksel en plaats de frituurmand met het te frituren voedsel voorzichtig in de pan. Let op dat de handgreep naar boven is ingeklikt en de frituurmand zich dus boven het hete vet bevindt.
7. Sluit het deksel. Trek vervolgens de knop aan de handgreep naar achter om de frituurmand tot in het hete vet neer te laten.
8. Met de schakelklok kunt u de frituurtijd instellen.
9. Het mogelijk dat de controlelamp tijdens het frituren meerdere malen in- en uitschakelt. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Open na afloop van de frituurtijd (deze staat op de verpakking van de producten aangegeven) voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Neem nu de frituurmand uit de pan.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.
11. Trek de steker uit de contactdoos om het apparaat uit te schakelen.

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Giet de olie opzij uit.
4. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt het deksel naar boven wegtrekken. Zo is de reiniging eenvoudiger.
6. Schuif de filterafdekking in het apparaatdeksel omhoog om de filter te vervangen. Voorzichtig! Het verkeerd plaatsen van de filter kan overlopen van de olie veroorzaken.
7. Reinig het vetreservoir en de ommanteling met een vochtige doek en eventueel een beetje afwasmiddel. Dompel deze delen niet onder water.
8. De frituurmand en het deksel kunnen gewoon worden afgewassen.
9. Vermijdt het gebruik van schuurmiddelen of scherpe voorwerpen omdat daardoor de friteuse beschadigd wordt!

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur.
- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l’utilisez pas en plein air (sauf s’il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l’appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l’appareil et que l’appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l’appareil et le câble. Ne mettez pas l’appareil en marche s’il est endommagé.
- Ne réparez pas l’appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne saisissez l’appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Ne déplacez pas l’appareil lorsque l’huile est liquide, c’est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier à l’extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.

Instructions

Cette friteuse est équipée d’un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

Nous vous prions de lire ce mode d’emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.

Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Récapitulatif des différents éléments de commande

1 Couvercle avec vitre de contrôle
2 Filtre à odeurs
3 Filtre amovible
4 Bac de graisse de friture
5 Panier à friture
6 Bouton d'ouverture du couvercle
7 Parois extérieures de l'appareil
8 Câble
9 Thermostat
10 Lampe témoin du thermostat
11 Minuteur
12 Poignée
13 Bouton d'abaissement du panier à friture

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Tournez le bouton pour ouvrir la friteuse. Le panier à friture se trouve dans la friteuse. Sortez tous les éléments se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil, le bac et le panier à friture, en procédant comme décrit dans NETTOYAGE.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
3. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
4. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
5. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
6. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
7. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

F

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Pour déverrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage (6).
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (2,5 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max.
4. Branchez l'appareil à une prise de courant de sécurité de 230 V, 50 Hz et mettez la friteuse en marche. La lampe témoin de couleur rouge s'allume. Réglez le thermostat sur la température désirée.
5. La lampe s'éteint dès que la température est atteinte.
6. Ouvrez maintenant le couvercle et plongez doucement les aliments placés dans le panier à friture dans l'huile. Veillez à ce que la poignée soit bloquée vers le haut et que le panier se trouve ainsi au-dessus de l'huile bouillante.
7. Fermez le couvercle. Faites maintenant descendre le panier dans l'huile bouillante en actionnant le bouton de la poignée vers l'arrière.
8. Vous pouvez programmer le temps de cuisson grâce au TIMER.
9. Il est possible que la lampe témoin s'allume et s'éteigne plusieurs fois pendant la cuisson. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. Lorsque le temps de cuisson est terminé (celui-ci figure sur l'emballage des produits alimentaires ou dans les recettes) vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Vous pouvez alors sortir le panier à friture.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
11. Débranchez la prise de courant pour arrêter l'appareil.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. SIl est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Laissez couler l'huile sur le côté.
4. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Vous pouvez retirer le couvercle en le soulevant. Cela facilite le nettoyage.
6. Pour changer le filtre, retirez le cache du couvercle en le soulevant. Attention : si le filtre est mal installé, l'huile risque de déborder.
7. Nettoyez le bac à huile de friture et les parois de l'appareil avec un torchon humide et éventuellement avec un produit détergent. Ne plongez en aucun cas ces éléments dans l'eau.
8. Vous pouvez laver le panier de friture et le couvercle normalement, à l'eau savonneuse.
9. Evitez d'utiliser des produits à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil!

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Coja el aparato solamente por las empuñaduras previstas para ello.
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa bien cerrada.
- Llene la cesta de freír fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.

Introducción

Esta freídora esta equipada con un termóstato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freídora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Descripción de los elementos de manejo

1 Tapa con ventana
2 Filtro de humos
3 Filtro desmontable
4 Recipiente para la grasa de freír
5 Cesta el freír
6 Botón para abrir la tapadera
7 Carcasa
8 Cable
9 Regulador para la temperatura
10 Lámpara de control para la temperatura
11 Cronómetro
12 Empuñadura
13 Botón para bajar la cesta de freír

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Abra la freídora girando el botón. En la freídora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freídora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo LIMPIEZA.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.
3. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
4. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
5. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
6. No sobrellene la cesta de freír.
7. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Desbloquee la tapadera, presionando el botón para abrir la tapadera (6).
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa
   (por lo máximo 2,5 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.

4. Introduzca el enchufe en una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz y encienda la freídora. La lámpara de control roja se ilumina. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada.
5. Cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada, se apaga la lámpara de control. Tenga atención que la empuñadura encaje hacia arriba, para que de esta forma se encuentre la cesta de freír sobre la grasa caliente.
6. Abra ahora la tapadera y ponga cuidadosamente los alimentos a freír en la cesta de freír.
7. Cierre la tapadera.Tirando el botón de la empuñadura hacia atrás, baje ahora la cesta de freír en la grasa caliente para freír.
8. Con el cronómetro puede ajustar el tiempo de freír.
9. Es posible, que durante el proceso de freír se apague y se encienda la lámpara de control. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática.Después del tiempo de fritura (el tiempo de fritura está indicado en el paquete del alimento o en la receta) abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Aparte ahora la cesta de freír.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
11. Para desconectar el aparato, retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Vierta el líquido de forma lateral.
4. Por favor no sumerja el aparato en agua.
5. Pueda retirar la tapa tirando hacia arriba. Esto facilita la limpieza.
6. Para cambiar el filtro, retire hacia arriba el recubrimiento del filtro que se encuentra en la tapa del aparato. Cuidado: Si coloca el filtro de forma incorrecta, puede que el aceite se derrame.
7. Limpie el recipiente para la grasa de freír y la carcasa con un paño húmedo y en caso que sea necesario con un agente de lavado. Por favor no sumerja la pieza en agua.
8. La cesta de freír y la tapa las puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.
9. ¡Evite el uso de detergentes u objetos agresivos, para que la freídora no se dañe!

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Segure no aparelho apenas pelas asas próprias.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira, a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.

É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.

Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 250 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Elementos do aparelho

1 Tampa com janela
2 Filtro
3 Filtro amovível
4 Recipiente do óleo de fritar
5 Cesto
6 Botão para abrir a tampa
7 Caixa
8 Fio
9 Selector da temperatura
10 Lâmpada de controle da temperatura
11 Temporizador
12 Pega
13 Botão para baixar o cesto

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Retirar a embalagem. Abrir a fritadeira, girando o botão. Dentro da fritadeira encontra-se o cesto. Retirar todos os objectos da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa, do recipiente e do cesto da forma descrita na rubrica LIMPEZA.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.
3. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
4. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
5. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
6. Não encher o cesto em demasia.
7. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Desbloquear a tampa, carregando no respectivo botão (6).
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 2,5 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.

4. Introduzir a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz e ligar a fritadeira. A lâmpada de controle vermelha acender-se-á. Coloque o selector da temperatura na posição desejada.
5. Logo que tenha sido atingida a temperatura pretendida, a lâmpada apagar-se-á.
6. Abrir agora a tampa e introduzir cuidadosamente o cesto com os alimentos para fritar.
7. Fechar a tampa. Baixar o cesto para dentro do óleo quente, puxando para trás o botão da pega.
8. Poderá utilizar o TEMPORIZADOR para regular o tempo que vai fritar.
9. É possível que a lâmpada de controle se acenda e apague várias vezes enquanto o aparelho estiver a fritar. Tal facto é normal e indica que a temperatura está sendo controlada pelo termostato e permanece constante.
10. Deixar escorrer o óleo.
11. Para desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Deite fora o óleo pela parte lateral.
4. Não mergulhe o aparelho em água.
5. Pode tirar a tampa, puxando-a para cima. Assim, a limpeza será mais fácil.
6. Para substituir o filtro, puxe para cima a cobertura do mesmo que se encontra na tampa do aparelho. Cuidado: se o filtro ficar mal colocado, o óleo poderá transbordar.
7. Limpe o recipiente do óleo de fritar e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com detergente para a louça. Não mergulhe o aparelho em água.
8. O cesto e a tampa podem ser lavados em água com detergente.
9. Evitar a utilização de produtos abrasivos ou de objectos cortantes, para não provocar quaisquer danos na fritadeira!

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

I

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti “Speciali norme di sicurezza...“.

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Afferrare l'apparecchio esclusivamente in corrispondenza delle maniglie appositamente previste allo scopo.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio sia ben chiuso.
- Riempire il cestello all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.

Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Elementi di comando

1 Coperchio con finestra per ispezione visiva
2 Filtro
3 Filtro estraibile
4 Contenitore grasso di friggitura
5 Cesto di friggitura
6 Tasto per l'apertura del coperchio
7 Alloggiamento
8 Cavo
9 Termostato
10 Indicatore luminoso di controllo per la temperatura
11 Timer
12 Manico
13 Tasto per abbassare il cesto della friggitrice

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Aprire la friggitrice premendo il tasto. Nella friggitrice è contenuto il cesto per la friggitura.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola, il contenitore e il cesto per la friggitura come descritto in PULIZIA.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
2. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.
3. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
4. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
5. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
6 Non riempire troppo il cesto.
7. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.

I

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Sbloccare il coperchio premendo il tasto di sblocco (6).
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 2,5 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserite la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz e accendete la friggitrice. L'indicatore luminoso si accende. Impostare il regolatore della temperatura sul valore desiderato.
5. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, l'indicatore luminoso si spegne.
6 Ora sollevate il coperchio ed inserite con cautela il cesto per la friggitura con i relativi alimenti. Fare attenzione che il manico si blocchi sopra e quindi il cesto di friggitura si trovi sopra il grasso bollente.
7. Chiudere il coperchio. Adesso abbassare il cesto di friggitura nel grasso bollente tirando indietro il tasto sul manico.
8. Attraverso il TIMER è possibile impostare la durata della fase di frittura.
9. E' possibile che durante la friggitura l'indicatore luminoso si accenda e si spenga ripetutamente. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.Trascorso il tempo di friggitura (indicato sulla confezione degli alimenti o nella ricetta), sollevate con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Procedete quindi all'estrazione del cesto.
10. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
11. Per spegnere l'apparecchio staccare la spina.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Versare l'olio operando lateralmente.
4. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
5. Il coperchio può essere tirato verso l'alto. Questo facilita notevolmente le operazioni di pulizia.
6. Per sostituire il filtro, tirare verso l'alto la copertura del filtro presente a livello del coperchio dell'apparecchio stesso. Attenzione: un inserimento non corretto del filtro può causare il traboccamento dell'olio.
7. Per la pulizia del contenitore dell'olio di frittura nonché dell'apparecchio, si consiglia di utilizzare un panno umido e, se necessario, del detergente per uso domestico. Si raccomanda di non immergere l'apparecchio in acqua.
8. Il cesto di frittura e il coperchio possono essere puliti, come di consueto, attraverso un bagno di lavaggio.
9. Evitate di usare detergenti abrasivi od oggetti acuminati per non danneggiare la friggitrice!

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'-apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Advice for this Device

- Please touch the device only by the handles provided.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid tightly closed during use.
- Please fill the basket outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Overview of Components

1 Lid with window
2 Steam filter
3 Removable filter
4 Frying grease container
5 Frying basket
6 Button to open the lid
7 Housing
8 Cable
9 Thermostat
10 Temperature LED
11 Timer
12 Handle
13 Button to lower the frying basket

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Open the deep fryer by pressing the button. The frying basket is in the deep fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in CLEANING.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.
3. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
4. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
5. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
6. Do not overfill the frying basket.
7. Rub dry humid foods with a cloth before frying.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Unlock the lid by pressing the release button (6).
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 2.5 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz socket with earthing protection and switch on the deep fryer. The red LED lights up. Adjust the temperature control device to the desired temperature.
5. Once the set temperature is reached, the LED switches off.
6. Open the lid and fill the frying basket with the food to be fried. Make sure that the handle snaps upward into place and that the frying basket is located above the hot frying grease.

7. Close the lid. Now lower the frying basket into the hot frying grease by pulling back the button on the handle.
8. You can adjust the deep-frying time with the TIMER.
9. It is possible that the LED goes on and off several times while frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. At the end of the frying time (the frying time is specified on the package of the food or in the recipe) open carefully the lid (Warning! Hot steam may be released!). Remove the frying basket.
10. Let the oil drip from the food being fried.
11. Switch off the appliance and pull the plug out of the socket.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
3. Pour out the oil sideways.
4. Please do not immerse the device in water.
5. The lid can be pulled off upwards. This simplifies cleaning.
6. In order to exchange the filter, pull the cover of the filter inside the lid upwards. Caution! If the filter is inserted wrongly, oil may overflow.
7. Please clean the container for the frying fat and the housing with a damp cloth and if necessary with washing-up liquid. Please do not immerse the device in water.
8. You can clean the frying basket and the lid in the usual way in soapy water.
9. Avoid using abrasive detergents or sharp objects to avoid damaging the deep fryer!

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę. Nie sięgać do wody.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie zaś za przewód zasilający).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty.Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach bezpieczeństwa...“.

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Urządzenie można chwytać tylko za przewidziane do tego celu uchwyty.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W czasie użytkowania pokrywa powinna być szczelnie zamknięta.
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, co pozwoli na uniknięcie pryskania tłuszczu.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

Przegląd elementów obsługi

1 Pokrywa z wziernikiem
2 Filtr pary
3 Zdejmowany filtr
4 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
5 Kosz frytkownicy
6 Przycisk otwarcia pokrywy
7 Obudowa
8 Kabel
9 Regulator temperatury
10 Lampka kontrolna temperatury
11 Timer
12 Uchwyt
13 Przycisk opuszczania kosza frytkownicy

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę otworzyć frytkownicę naciskając przycisk. Wewnątrz frytkownicy znajduje się kosz frytkownicy.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy, pojemnika i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie CZYSZCZENIE.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
3. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
4. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.

PL

5. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
6. Proszę nie przepełniać kosza frytkownicy.
7. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę odblokować pokrywę naciskając przycisk rygla (6).
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 2,5 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Wtyczkę podłączyć do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz i włączyć frytownicę. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Ustawić wymaganą wartość temperatury.
5. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura lampka kontrolna zgaśnie.
6. Proszę pamiętać, aby uchwyt był przekręcony do góry i zablokowany, a kosz frytkownicy znajdował się nad rozgrzanym tłuszczem.
7. roszę zamknąć pokrywę. Następnie proszę zanurzyć kosz frytkownicy w rozgrzanym tłuszczu przesuwając do tyłu przycisk znajdujący się na uchwycie.
8. Czas smażenia można ustawić za pomocą TIMERA.
9. Możliwe, że lampka kontrolna będzie się kilkakrotnie włączała i wyłączała podczas pieczenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu zapiekania (czas zapiekania podany jest na opakowaniu zapiekanego produktu lub na przepisie) proszę ostrożnie otworzyć pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz frytkownicy.
10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
11. Aby wyłączyć urządzenie proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Olej należy wylewać z boku.
4. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Pokrywę można zdjąć do góry. Dzięki temu czyszczenie stanie się łatwiejsze.
6. W celu wymiany filtra należy pociągnąć do góry osłonę filtra umieszczoną w pokrywie. Uwaga: nieprawidłowe włożenie filtra może doprowadzić do przelewania się oleju.

7. Zbiornik przeznaczony na tłuszcz do smażenia i obudowę należy czyścić wilgotną ścierką i w razie potrzeby również domowym środkiem do zmywania. Prosimy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
8. Kosz do smażenia i pokrywę można zmywać w zwykły sposób.
9. Aby nie uszkodzić frytownicy, należy unikać używania środków do szorowania lub ostrych przedmiotów!

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagnia dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetyczney.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

PL

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Při manipulaci s tímto přístrojem používejte jen příslušné rukojeti.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Dbejte na to, aby víko bylo během používání pevně uzavřeno.
- Surovinu určenou ke zpracování vkládejte do koše mimo fritézu, abyste předešli vystříknutí.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

Ovládací prvky

1 Víko s průhledovým okénkem
2 Pachový filtr
3 Odnímatelný filtr
4 Nádoba pro fritovací tuk
5 Fritovací koš
6 Tlačítko pro otevření poklopu
7 Těleso
8 Kabel
9 Regulátor teploty
10 Kontrolní svítilna teploty
11 Spínací hodiny
12 Rukojeť
13 Posuvný ovladač pro ponoření fritovacího koše

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu:

1. Zbavte přístroj obalu. Otevřete fritézu stisknutím tlačítka. Ve fritéze se nachází fritovací koš
2. Doporučujeme čistit víko, těleso, nádobu a fritovací koš tak, jak je popsáno v oddíle ČIŠTĚNÍ.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat.
3. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.
4. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
5. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
6. Nepřeplňujte fritovací koš.
7. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odjistěte poklop tak, že stlačíte odjišťovací tlačítko (6).
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 2,5 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX.

4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, a zapněte fritézu. Červená kontrolní svítilna se rozsvítí. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolní svítilna zhasne.
6. Nyní otevřete víko a opatrně vložte fritovací koš se zpracovávanou surovinou. Dbejte na to, aby rukojet' byla zaklapnutá v horní poloze a aby se tak fritovací koš nacházel nad hladinou horkého tuku.
7. Uzavřete poklop. Nyní ponořte fritovací koš do horkého fritovacího tuku tak, žeposuvný ovladač na rukojeti přesunete směrem dozadu.
8. Pomocí spínacích hodin můžete nastavit dobu fritování.
9. Může se stát, že kontrolní svítilna se během fritování několikrát rozsvítí a zase zhasne. To je normální a indikuje to, že teplota je kontrolována termostatem, který její hodnotu konstantně udržuje. Po uplynutí fritovací doby (doba fritování je uvedena na obalu potraviny nebo v receptu) opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry !). Poté vyjměte fritovací koš.
10. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.
11. Chcete-li přístroj vypnout, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Olej nalévejte vždy ze strany.
4. Přístroj nikdy neponořujte do vody.
5. Víko můžete odejmout směrem nahoru. To usnadní čištění.
6. K výměně filtru vytáhněte kryt filtru ve víku přístroje nahoru. Pozor: Nesprávné vložení filtru může mít za následek vytečení oleje.
7. Nádobu na fritovací tuk a těleso přístroje čistěte vlhkým hadříkem a eventuálně pomocí běžného mycího prostředku. Nikdy jej neponořujte do vody.
8. Fritovací koš a víko můžete mýt obvyklým způsobem v mycí lázni.
9. Vyvarujte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, abyste fritézu nepoškodili!

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Csak az erre való füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- A használat során legyen a fedél mindig szorosan lezárva.
- A kosarat a fritőzből kivéve töltse meg, hogy elkerülje a kifröccsenést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

A kezelőelemek áttekintése

1 Fedél ablakkal
2 Páraszűrő
3 Kivehető filter
4 Sütőzsiradék-tartály
5 Sütőkosár
6 Fedélfelnyitó gomb
7 Burkolat
8 Kábel
9 Hőfokszabályzó
10 Hőmérséklet-ellenőrző lámpa
11 Időmérő (Timer)
12 Fül
13 Sütőkosár-merítő gomb

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Bontsa ki a csomagolást! A gomb megnyomásával nyissa ki a fritőzt! A fritőz belsejében található a sütőkosár.
2. A fedőt, a burkolatot, a tartályt és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez jó minőségú sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek.
3. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
4. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
5. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
6. Ne töltse túl a sütőkosarat!
7. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. A reteszoldó gomb (6) lenyomásával oldja ki a fedél reteszelését!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 2,5 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.

4. Dugja a csatlakozó dugót 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba, és kapcsolja be a fritőzt. A piros ellenőrző lámpa kigyullad. Állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre!
5. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Most nyissa fel a fedőt, és helyezze be óvatosan a megsütni kívánt élelmiszerrel megtöltött sütőkosarat. Ügyeljen rá, hogy a fül felfelé reteszelve, és így a sütőkosár a forró zsiradék felett legyen.
7. Zárja le a fedelet! Ezután a fülön lévő gombot hátrafelé húzva, merítse bele a sütőkosarat a forró zsiradékba!
8. A sütési időt az IDŐMÉRŐVEL tudja beállítani.
9. Előfordulhat, hogy sütés közben az ellenőrző lámpa többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termosztatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő eltelte után (ezt megtalálja az adott élelmiszer csomagolásán, vagy meg van adva a receptben) óvatosan nyissa fel a fedőt (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Vegye ki a sütőkosarat.
10. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
11. Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. Oldalt öntse ki az olajat!
4. Ne mártsa a készüléket vízbe!
5. A fedél felfelé lehúzható. Ez megkönnyíti a tisztítást.
6. A filter cseréjéhez húzza felfelé a fedélben lévő filterborítót! Vigyázat: a filter hibás behelyezése következtében az olaj kifuthat!
7. A sütőzsírtartályt és a burkolatot nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel lehet tisztítani. Nem szabad vízbe tenni.
8. A sütőkosarat és a fedelet a szokásos módon lehet elmosogatni.
9. Nem használjon súrolószert vagy éles eszközöket, nehogy megsérüljön a fritőz!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben eredeti csomagolásban a pénztári nyugtával együtt vigye vissza az egész készüléket az üzletbe, ahol vásárolta.

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

Indicaţii generale de siguranţă

- Înainte de punerea în funcţiune a acestui aparat citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi inclusiv certificatul de garanţie, bonul de casă şi după posibilităţi ambalajul.
- Folosiţi acest aparat exclusiv în scop privat şi în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiţi în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitaţi expunerea aparatului la căldură, la influenţa directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) şi nu folosiţi obiecte ascuţite în timpul utilizării. Evitaţi folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectaţi imediat de la reţea. Nu băgaţi mâna în apă.
- Opriţi aparatul şi deconectaţi întotdeuna de la reţea (trageţi de ştecher şi nu de cablu) atunci când nu folosiţi aparatul, când montaţi accesorii, în timpul curăţării sau în cazul unor defecţiuni de funcţionare.
- Nu lăsaţi aparatul niciciodată nesupravegheat. Pentru a proteja copiii faţă de pericolele aparatelor electrice, asiguraţi-vă că aceştia nu au acces la ele şi nu lăsaţi cablurile să atârne.
- Verificaţi regulat aparatul şi cablurile în vederea detectării defecţiunilor. Nu folosiţi aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactaţi un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiui cablu defect de reţea contactaţi, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienţi sau o persoană calificată.
- Folosiţi doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi următoarele „Indicaţii speciale de siguranţă…“

Indicaţii speciale de siguranţă pentru acest aparat

- Atingeţi doar mânerele aparatului.
- Nu mişcaţi aparatul atâta timp cât grăsimea este încă lichidă/încinsă.
- În timpul utilizării ţineţi capacul închis.
- Pentru evitarea stropirii umpleţi coşul în afara Fritteusei.
- Pentru prăjirea cartofilor folosiţi întotdeauna coşul de prăjire.

Introducere

Aparatul de prăjit acesta are un termostat reglabil ca să ajutstaţi temperatura individuală la marfă de prăjire.

Vă rugăm să citiţi atent indicaţiile de întrebuinţare, aşa ca să puteţi folosi aparatulde prăjit optimal şi sigur.

Îmbinare

Aparatul să se conecteze nnumai la o priză de siguranţă, instalată conform prescripţiei de 230V, 50 Hz.

Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare

1 Capac cu geam
2 Filtru evaporirizor
3 Filtru demontabil
4 Rezervor pentru grăsime / ulei
5 Coş de prăjit
6 Buton de deschis capacul
7 Carcasă
8 Cablu
9 Regulator de temperatură
10 Lumină de control de temperatură
11 Timer
12 Mîner
13 Buton de lansat coşul de prăjit

Luare în funcţiune

Înainte de prima luare în funcţiune:

1. Înlăturaţi ambalajul. Deschideţi aparatul de prăjit prin apăsarea butonului. În aparatul de prăjjit se află coşul de prăjit. Scoateţi toate objectele din aparatul de prăjit.
2. Vă recomandăm să curăţaţi capacul, carcasa, rezervoarul şi coşul, aşa cum este înscris sub punctul CURĂŢARE.

Indicaţii de întrebuinţare

1. Scoateţi regular bucăţiile rămase în ulei (de exemplu de cartofi). După întrebu-inţare de 8 - 10 ori, să schimbaţi uleiul.
2. Întrebuinţaţi pentru prăjit numai ulei sau grăsime de prăjit de calitate. Dacăposibil, să nu folosiţi margarină, ulei de măsline sau unt. Aceste grăsimi nusînt potrivite pentru prăjit, deoarece se poate desfăşura deja la temperatură mică fum.
3. Alegeţi temperatura potrivită şi luaţi în considere constituţia marfei de prăjit. Ca directivă este valabil: marfă preprăjită are nevoie de temperatură mai mare, marfă crudă are nevoie de temperatură mai mică.
4. Dacă este uleiul sau grăsimea încă fierbinte, atuncea nu este voie să mişcaţisau să transportaţi aparatul de prăjit.
5. Dacă prăjiţi aluat, atuncea să strîngeţi resturile de aluat şi să lăsaţi bucăţile cu grije în ulei / grăsime.
6. Nu preîncarcaţi coşul de prăjit.
7. Bucăţi umede să le uscaţi înainte de prăjit prin stergere cu un prosop de gătit.

Întrebuinţare

1. Asiguraţivăţi că aparatul este stins şi sos din priză.
2. Deschideţi capacul, prin apăsarea butonului de deschis capacul (6).
3. Scoateţi coşul de prăjit, şi băgaţi uleiul / grăsimea în rezervoar (maximal 2,5 l). Rezervoarul să fie umplut între marcajul Min. şi Max.
4. Băgaţi aparatul în o priză de siguranţă cu 230 V, 50 Hz şi aprindeţi aparatul. Lumina roşie de control se aprinde. Reglaţi temperatura dorită de la regulatorul de temperatură.

5. Cînd sa încălzit pînă la temperatura necesară, atuncea se stinge lumina roşie de control.
6. Deschideţi capacul, şi băgaţi coşul de prăjit care l-aţi umplut înainte cu marfa de prăjit, cu grije în aparat. Aveţi grijă ca mînerul să fie în sus, aşa ca coşul de prăjit să se afle peste grăsimea / uleiul fierbinte.
7. Închideţi capacul. Prin tragerea în spate al butonului de la mîner lansaţi acuma coşul în grăsimea / uleiul de prăjit fierbinte.
8. Cu ajutorul TIMER-ului puteţi regla durata de prăjire a cartofilor.
9. Este posibil ca să se aprindă şi să se stingă lumina de control în timpul prăjirii de cîteva ori. Aceasta este nuomal şi indică numai că se controlează şi se reglează temperatura termostatic. După ce a trecut timpul de prăjire (timpul de prăjire necesar este indicat în reţetă sau pe ambalajul marfei de prăjit), deschideţi cu grije capacul (atenţie că s-ar putea să iasă întîi aburi fierbinţi). Scoateţi acuma coşul de prăjit.
10. Lăsaţi să picure restul uleiului / grăsimei de pe marfa de prăjit.
11. Ca să stingeţi aparatul, să-l scoateţi din priză.

Curăţare
1. Fiţi atent ca aparatul să fie scos din priză.
2. Aşteptеţi pînă cînd sa răcit uleiul / grăsimea din aparat bine înainte de a începe cu curăţarea. În orice caz să aşteptaţi 1-2 ore după întrebuinţare ca să evitaţi arsuri.
3. Scurgeţi uleiul prin părţile laterale.
4. Nu introduceţi aparatul în apă.
5. Puteţi scoate capacul, trăgându-l în sus. Astfel puteţi curăţa mai uşor.
6. Pentru a schimba filtrul, trageţi masca filtrului din capacul aparatului în sus. Atenţie: Introducerea greşită a filtrului poate cauza revărsarea uleiului.
7. Curăţaţi recipientul pentru prăjirea cartofilor şi carcasa cu ajutorul unei cârpe umede şi dacă este necesar cu lichid pentru spălat vase. Nu introduceţi în apă.
8. Coşul pentru prăjirea cartofilor şi capacul pot fi spălate în mod obişnuit în chiuvetă.
9. Evitaţi utilizarea prafurilor de frecare sau a obiectelor tăioase, pentru a nu deteriora aparatul!

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică şi directiva de tensiune joasă, şi a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranţă tehnică.

Schimbări technice sînt rezervate!

Garanţie

Acordăm pentru aparatul nostru o garanţie de 24 de luni începând cu data achiziţionării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanţie remediem gratuit defecţiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecţiuni din fabricaţie, reparând sau, în funcţie de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparaţiile în garanţie nu duc la prelungirea teremenului de garanţie şi nici la obţinerea unei noi garanţii!

Pentru a beneficia de garanţie, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanţa/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparaţia gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanţie predaţi aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecţiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunaţi la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcţionale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuţie, telecomandă de rezervă, periuţe de dinţi de rezervă, pânza de fierăstrău) cât şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidenţa garanţiei şi de aceea trebuie plătite!

Garanţia dispare în cazul intervenţiei străine.

Post-garanţie

După scurgerea teremenului de garanţie reparaţiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Хватайтесь за прибор только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы с прибором держите крышку плотно закрытой.
- Наполняйте корзинку вне фритюра, чтобы предотвратить образование брызг.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

RUS

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Обзор деталей прибора

1 Крышка со смотровым окошком
2 Фильтр испарений
3 Съемный фильтр
4 Фритюрная емкость для масла
5 Фритюрная корзинка
6 Кнопка для открытия крышки
7 Корпус
8 Сетевой шнур
9 Регулятор температуры
10 Контрольная лампочка температуры
11 Таймер
12 Ручка
13 Кнопка для опускания фритюрной корзинки

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Откройте фритюр, нажав на кнопку. Внутри фритюра находится фритюрная корзинка.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус, емкость фритюра и фритюрный короб как это описано в главе "ЧИСТКА".

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.
3. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.

4. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
5. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
6. Разблокируйте крышку, нажав на блокировочную кнопку (6).

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Разблокируйте крышку, для этого открутите кнопку разблокировки (6).
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 2,5 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max".
4. Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц и включите фритюр. Загорается красная контрольная лампочка. Отрегулируйте при помощи регулятора необходимую температуру.
5. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка потухнет.
6. Теперь откройте крышку и осторожно опустите фритюрный короб с продуктами во фритюр.Проследите за тем, чтобы ручка зафиксировалась в верхнем положении, и тем самым удерживала фритюрную корзинку над горячим маслом.
7. Закройте крышку. Опустите фритюрную корзинку в горячее масло, отодвинув назад кнопку на ручке.
8. При помоши ТАЙМЕРА можно отрегулировать время поджаривания во фритюре.
9. По окончании времени приготовления (время поджаривания стоит на упаковке продукта или в рецепте), осторожно откройте крышку (Будьте внимательны, возможен выброс горячего пара!). Выньте фритюрный короб из фритюра.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
11. Для выключения прибора выньте вилку из розетки.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Слейте масло через боковую стенку.
4. Не погружайте прибор в воду.
5. Крышку можно оттянуть вверх. Это облегчит чистку.
6. Для замены фильтра оттяните вверх его кожух, находящийся в крышке прибора. Будьте осторожны! Неправильная установка фильтра может привести к выкипанию масла!

RUS

7. Протрите корпус и емкость для масла влажной тряпкой, при необходимости с использованием домашнего моющего средства. В воду не погружать!
8. Фритюрную корзинку и крышку можно промыть как всегда в моющем растворе.
9. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	**FR 2722**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**2000 Watt**
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	**max. 2,5 Liter**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH
D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings, Krefeld • 04/02